



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КЦО №1»
А.М.Ахметьянов

«02» декабрь 2014г.

Инструкция по охране труда для повара ИОТ-102-2014

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда.
- 1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:
 - стажировку;
 - обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
 - курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
 - проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.
- 1.3. Во время работы повар должен проходить:
 - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
 - обучение безопасности труда по эксплуатации действующего оборудования каждые 2 года;
 - проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
 - проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
 - периодический медицинский осмотр, врачом- терапевтом – ежегодно, врачом – дерматовенерологом – 2 раза в год;
 - повторный инструктаж по безопасности труда - один раз в 6 месяцев.
- 1.4. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается
- 1.5. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.
- 1.6. Повар должен знать:
 - устройство, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
 - основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения;
 - технологический процесс изготовления изделий;
 - правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.7. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
 - коротко стричь ногти;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую специальную одежду;
 - при посещении туалета снимать специальную одежду в специально отведенном месте;

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.8. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования и воздействие пара;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.9. Повар должен быть обеспечен специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная
- брюки светлые хлопчатобумажные
- колпак белый
- полотенце
- резиновый коврик
- прихватки и специальные рукавицы.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
- убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- исправность заземления, выключателей, розеток, вилок, электрических проводов;
- работу местной вытяжной вентиляции.

2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, ножи, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности, требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставить в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступать.

2.6. Не проводить самостоятельно ремонт оборудования.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

- 3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:
-максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
-не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.2. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо и работа на которых повару не поручена.
- 3.3. Работать на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки, соблюдая требования инструкции по безопасности работы на электромясорубке.
- 3.4. Для проталкивания мяса в машину, пользоваться деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.
- 3.5. При использовании универсального привода насадку и крепления их производить при включении мотора.
- 3.6. При работе на шинковальных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.
- 3.7. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользоваться предохранительной крышкой.
- 3.8. Разделку замороженного мяса производить после его оттаивания.
- 3.9. При работе на электроплите руководствоваться инструкцией при работе на электроплите.
- 3.10. Работая ножом, держать правильно руки и нож. Быть осторожным, ножи хранить в специальных чехлах.
- 3.11. Выемку рыбы из ванн производить проволочными черпаками.
- 3.12. Посуду с жидкостью по плите передвигать осторожно.
- 3.13. Следить за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
- 3.14. При поджарке котлет, пирожков, класть их с наклоном от себя.
- 3.15. Класть в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.16. Крышки варочных котлов открывать от себя осторожно.
- 3.17. При переноске горячей пищи быть внимательным
- 3.18. Не брать голыми руками за горячую посуду, пользоваться для этого полотенцем или прихватками.
- 3.19. Немедленно убирать пролитый жир, уроненные продукты.

- 3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.21. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непечно закрепленные ручки или без ручек.
- 3.22. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.23. Разделочные доски располагать на ровную поверхность.
- 3.24. Консервные банки открывать специальным ключом.
- 3.25. Для вскрытия тары пользоваться гвоздодером.
- 3.26. Не выходить на улицу потным.
- 3.27. При переводе на другую работу, требовать от администрации дополнительного инструктажа.
- 3.28. На предприятиях общественного питания запрещается:
-при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
-курить на рабочем месте;

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекратить работу, отключить электрооборудование от электросети, сообщить об этом администрации.
- 4.2. При обнаружении неисправности электрооборудования, заземления обесточить оборудование и сообщить об этом администрации.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану, эвакуировать в безопасное место людей, поставить в известность заведующего столовой и организовать тушение возгорания первичными средствами пожаротушения.
- 4.4. Оказать первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.5. О несчастном случае доложить заведующему столовой.

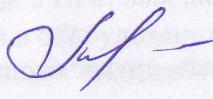
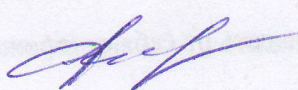
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Надежно обесточить оборудование.
- 5.2. Произвести разборку, очистку, мойку оборудования.
- 5.3. Убрать инвентарь в специально отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду, принять душ.

Заместитель директора по УПР

Согласовано:

Ответственный за ОТ

З.Б. Макарова

Ю.П.Макаров